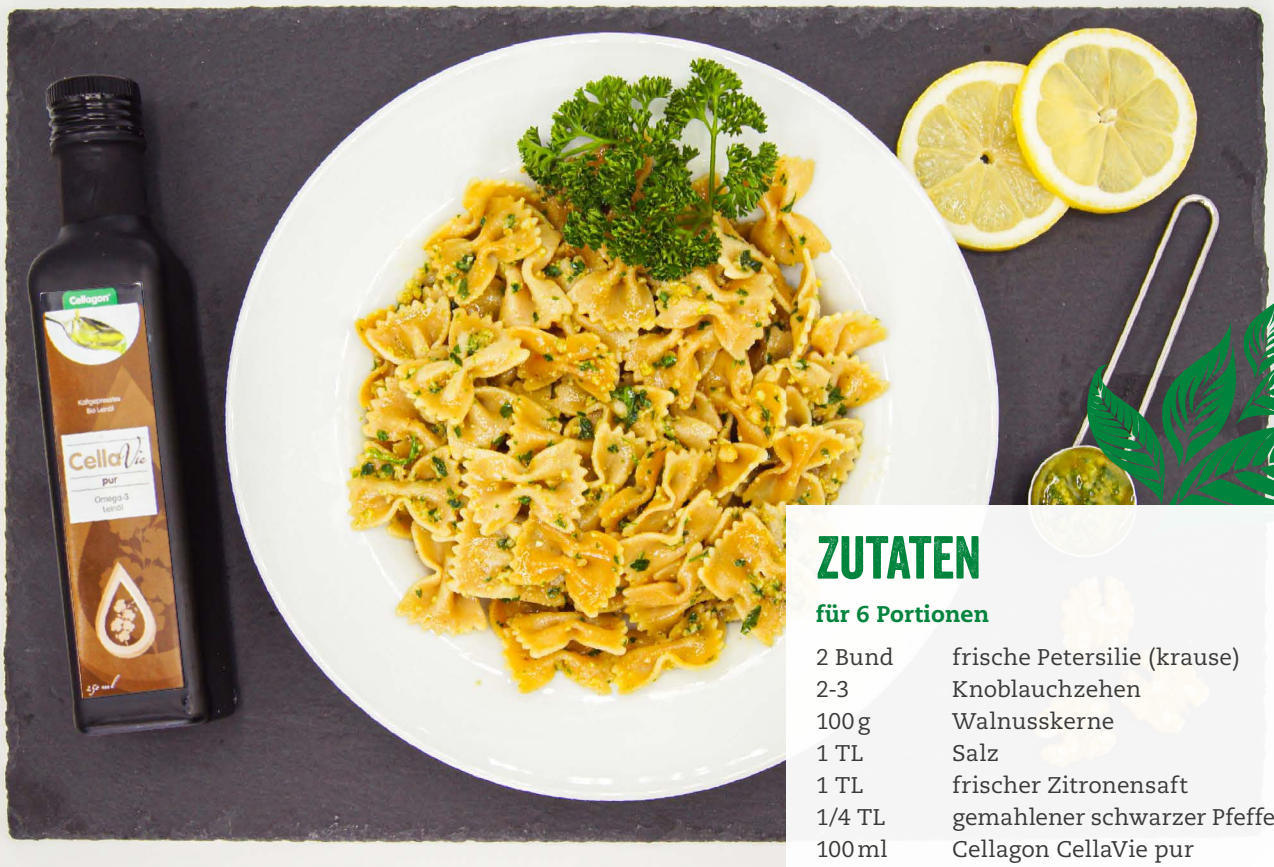
Cellagon®

PETERSILIEN-WALNUSS-PESTO



ZUTATEN

für 6 Portionen

2 Bund	frische Petersilie (krause)
2-3	Knoblauchzehen
100 g	Walnusskerne
1 TL	Salz
1 TL	frischer Zitronensaft
1/4 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
100 ml	Cellagon CellaVie pur
100 ml	Bio-Rapsöl o. mildes Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Hilfsmittel: Pürierstab
- Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.
- Den Knoblauch fein hacken, zu der Petersilie geben und mit dem Zitronensaft vermengen.
- Für ca. 10 Minuten ziehen lassen und in der Zwischenzeit die Walnüsse grob hacken.
- Die Walnüsse zur Petersilie geben und mit dem Rapsöl pürieren.
- Anschließend das Cellagon CellaVie pur nach und nach beim Pürieren dazugeben .
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Tipp: Passt gut zu Nudeln.